

T S1/7

1/7/1

DIALOG(R) File 351:Derwent WPI

(c) 2002 Derwent, Inc. All rts. reserv.

002031395

WPI Acc No: 1978-44439A/197825

**Vegetable rissole prepd. from soya, starch, yeast, onions - with garli
parsley, herb salt, breadcrumbs and fat**

Patent Assignee: BISCHOFF S (BISC-I)

Inventor: BISCHOFF S

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
FR 2365300	A	19780526				197825 B

Priority Applications (No Type Date): FR 7629837 A 19760928

Abstract (Basic): FR 2365300 A

In the prepn. of vegetable rissoles, breadcrumbs, yeast and her salt are mixed. Soya is thinned with potato starch. Eggs are added the first mixture followed by the starch/soya. The ingredients are mixed into a homogeneous mass, then vegetable fat, finely chopped onions, garlic and parsley are mixed in. After leaving for an hour rissoles are coated with flour and then dipped in boiling water to which soya has been added.

The process is used either directly to prepare a food prod. o semi-prepd. prod. for cooking when required.

Derwent Class: D13

International Patent Class (Additional): A23L-001/00

?

COPY OF PAPERS
ORIGINALLY FILED

RECEIVED
MAR 20 2002
10 1700

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 76 29837

(54) Procédé de préparation de boulettes végétales, et boulettes ainsi obtenues.

(51) Classification internationale (Int. Cl.³). A 23 L 1/00.

(22) Date de dépôt 28 septembre 1976, à 17 h 2 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — «Listes» n. 16 du 21-4-1978.

(71) Déposant : BISCHOFF Sylvette, épouse BLANG et SIEGLER Robert, résidant en France.

(72) Invention de :

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Pierre Nuss, Conseil en brevets.

La présente invention concerne le domaine de l'industrie alimentaire, notamment des produits consommables préparés ou semi-préparés, en particulier des quenelles, et analogues, et a pour objet un procédé de préparation de boulettes végétales.

- 5 Ce procédé consiste essentiellement à mélanger de la chapelure, de la levure et du sel aux herbes, à délayer de la fécule de pommes de terre dans du soja, à ajouter des oeufs ainsi que le mélange fécule-soja au premier mélange et à tourner l'ensemble des constituants jusqu'à obtention d'une masse homogène, puis à faire
- 10 revenir dans de la graisse végétale des oignons, de l'ail et du persil finement hachés, à ajouter ces ingrédients à la masse homogène obtenue et à tourner l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte parfaitement homogène, à laisser reposer la pâte pendant au moins une heure, et enfin à réaliser des boulettes qui sont enduites de farine
- 15 et trempées dans de l'eau bouillante additionnée de soja.

A titre d'exemple, si le mélange des constituants est effectué à la main, la masse homogène est obtenue après un malaxage d'environ quatre à cinq minutes. Ce malaxage peut, bien entendu, également être effectué avec une machine adaptée de type connu.

- 20 L'invention a également pour objet, à titre de produit nouveau, des boulettes végétales obtenues par application du procédé décrit ci-dessus, et essentiellement constituées par de la chapelure, par de la levure, par du sel aux herbes, par de la fécule de pommes de terre, par du soja, par de la graisse végétale, par des oignons,
- 25 par de l'ail, par du persil, et par des oeufs.

A titre d'exemple de réalisation de l'invention, la composition préférentielle de la pâte pour boulettes, pour une masse de 160 grammes de pâte est la suivante :

30	- chapelure	52 g
	- levure	2 g
	- sel aux herbes	1 g
	- fécule de pommes de terre	1 g
	- soja	6 g
35	- graisse végétale	25 g
	- oignons	50 g
	- ail	3 g
	- persil	2 g

- R E V E N D I C A T I O N S -

1. Procédé de préparation de boulettes végétales, caractérisé en ce qu'il consiste essentiellement à mélanger de la chapelure, de la levure et du sel aux herbes, à délayer de la fécule de pommes de terre dans du soja, à ajouter des oeufs ainsi que le mélange fécule-soja au premier mélange et à tourner l'ensemble des constituants jusqu'à obtention d'une masse homogène, puis à faire revenir dans de la graisse végétale des oignons, de l'ail et du persil finement hachés, à ajouter ces ingrédients à la masse homogène obtenue et à tourner l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte parfaitement homogène, à laisser reposer la pâte pendant au moins une heure, et enfin, à réaliser des boulettes qui sont enduites de farine et trempées dans de l'eau bouillante additionnée de soja.

2. Boulettes végétales obtenues par application du procédé suivant la revendication 1, caractérisées en ce qu'elles sont essentiellement constituées par de la chapelure, par de la levure, par du sel aux herbes, par de la fécule de pommes de terre, par du soja, par de la graisse végétale, par des oignons, par de l'ail, par du persil, et par des oeufs.

3. Boulettes suivant la revendication 2, caractérisées en ce que la composition préférentielle de la pâte, pour une masse de 160 grammes, est la suivante :

	- chapelure	52 g
	- levure	2 g
25	- sel aux herbes	1 g
	- fécule de pommes de terre	1 g
	- soja	6 g
	- graisse végétale	25 g
	- oignons	50 g
30	- ail	3 g
	- persil	2 g
	- un oeuf	

- un oeuf

L'invention est plus particulièrement applicable dans le domaine de la fabrication des produits consommables préparés ou semi-préparés.

- 5 Bien entendu, l'invention n'est pas limitée au procédé décrit ni au produit obtenu. Des modifications restent possibles, notamment du point de vue de la composition de la pâte, sans sortir du domaine de protection de l'invention.